取扱説明書

ビルトイン ウォーマー
ESW 6114
ESW 6214

jp-JP

お客様の安全を確保し、事故や製品の損傷を避けるため、設置及びご使用の前に必ずこの取扱説明書をお読みください。

M.-Nr. 09 896 200

目次

各部の名称 6

ESW 6114 / ESW 6214 6

コントロールパネル 7

　センサー 7

　ディスプレイ 7

安全上のご注意 8

正しい用途 9

お子様の安全 9

技術的安全性 10

正しい使用法 11

お手入れ 12

環境保護のために 13

梱包材の廃棄処分 13

使用済み製品の廃棄処分 13

初めてお使いになる前に 14

初めてお使いになるときのクリーニングと加熱 14

操作 15

機能 15

温度設定 15

運転時間 15

ビルトインウォーマーの操作方法 16

目次

食品の保温 **17**
手順 17
アドバイス 17
設定 18
食器の温め **19**
加熱時間 19
容量 19
低温調理 **21**
中心温度 21
調理時間 21
低温調理に関する注意点 21
手順 21
アドバイス 22
調理一覧表 23
他の用途 **26**
掃除とお手入れ **27**
本製品の前面と内部 27
すべり止めマット 28
こんなとき、どうしたらいい? **29**
オプションのアクセサリー **31**
すべり止めマット 31
マイクロファイバークロス 31
設置に関する安全上のご注意 **32**

目次

ビルトイン寸法 33

ESW 6114 / ESW 6214 33

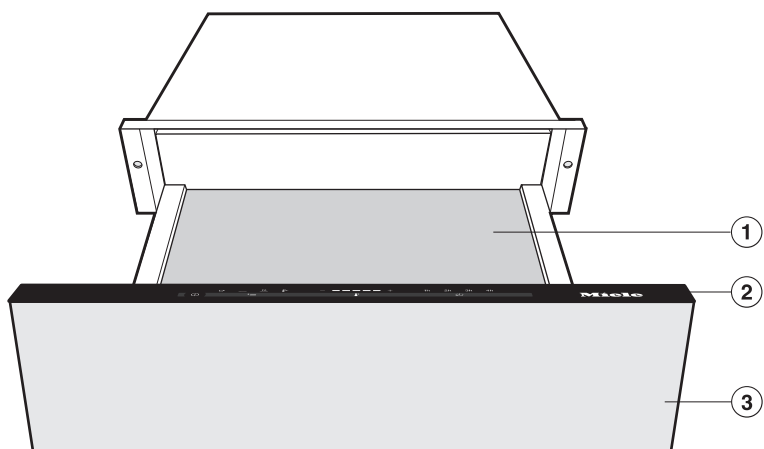
設置 36

電気接続 37

電源接続 37

アフターサービス、型式表示シール 38

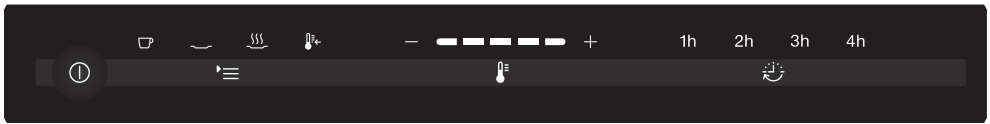
各部の名称

ESW 6114 / ESW 6214

① すべり止めマット

② コントロールパネル

③ プッシュオープン式ドロワー

引き出し前面の中央部を軽く押し、開閉を行います。

コントロールパネル

センサー

オン / オフセンサー

機能選択

温度設定

運転時間設定

ディスプレイ

機能：

カップ、グラスの温め

お皿、食器の温め

食品の保温

低温調理

温度：

運転時間：

1h　1 時間

2h　2 時間

3h　3 時間

4h　4 時間

安全上のご注意

表　示	表　示　の　意　味
⚠ 警　告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注　意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が中程度の傷害を負う可能性、もしくは物的損害の発生が想定される内容を示します。

■ 重傷とは、失明、けが、やけど（高温、低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、及び治療に入院・長期の通院を要するものを言います。

■ 中程度の傷害とは、治療に入院・長期の通院を要しないけが、やけど、感電などを指し、物的損害とは、財産の破損及び機器の損傷にかかわる拡大損害を指します。

図記号の例

禁　止（してはいけないこと）
具体的な禁止内容は、図記号の中や文章で指示します。

強　制（必ずすること）
具体的な強制内容は、図記号の中や文章で指示します。

注　意（警告を含む）
具体的な注意内容は、図記号の中や文章で指示します。

ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、お客様や他の人々への危害や損害を未然に防止するため、注意事項をマークで表示しています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

禁止行為	潜在的な危険·警告·注意
分解禁止	感電注意
水場、湿気の多い場所での使用禁止	機器に損害を与える可能性のある場合
接触禁止	発火注意
強制／指示	高温注意
電源接続に関する注意	破裂注意
必ずアース線を接続	指のケガに注意

警　告

本製品は、現行の安全基準に適合しています。しかし、不適切な使用は、人体への危害および、物的損害の恐れがあります。

本製品を初めてご使用になる前に、この取扱説明書をよくお読みください。お客様の安全を守り本製品の損傷も防ぐことができます。本取扱説明書には、設置、安全、使用、手入れに関する重要な情報が記載されています。

本取扱説明書は大切に保管し、製品を譲渡する場合は、必ず本書を添付してください。

本取扱説明書に記載されている事項を遵守しないことによる損害については、当社は責任を負いません。

正しい用途

本製品は業務用ではありません。ご家庭での使用、またはそれに類似する職場や居住環境での使用を想定しています。

本製品は屋外での使用を想定していません。

本製品は、本取扱説明書で指定しているとおり、ご家庭での使用を対象としています。

警　告

他の目的でのご使用は製造元のサポート対象外となり、危険を伴う場合があります。

お子様を含む、身体的、感覚的、または精神的に介護を要する方、操作経験のない方、操作方法を理解していない方が本製品を使用する場合は、安全にお使いになれるよう周囲の方が操作中に十分配慮するか、正しい操作方法を説明するようにしてください。

お子様の安全

8 歳未満のお子様は、常時目が届く場合を除き、本製品には近寄らせないようにしてください。やけど、感電、けがをする恐れがあります。

8 歳以上のお子様は、お使いになる前に安全な操作方法と操作に伴う危険について説明するようにしてください。

お子様は、大人の監視なしで製品の清掃をすることはできません。

製品のそばにいるお子様からは決して目を離さず、製品にいたずらをしないよう気を付けてください。

製品は使用中高温となり、スイッチを切った後もかなり長い間高温を保ちます。熱が冷め、火傷の危険がなくなるまで、お子様を製品から十分に遠ざけてください。

安全上のご注意

⚠ 警　告

窒息の恐れがあります。ビニール包装紙等のパッケージは、乳児やお子様の手の届かない場所に保管してください。遊んでいるうちにパッケージが絡みついたり、パッケージを頭からかぶって窒息したりする恐れがあります。

技術的安全性

設置、メンテナンス及び修理は、ミーレの専門サービス技術者のみが行えます。無資格者による設置、メンテナンス及び修理は危険を招く恐れがあります。

損傷した製品は危険を招く恐れがあります。目に見える損傷がないか、製品を確認してください。損傷した製品は使用してはなりません。

本製品の電気的安全性は、正しく接地（アース）されている場合のみ保証されます。この基本的安全要件が守られ、定期的な点検が非常に重要です。何か問題がありそうな場合は資格を有する電気技師に家屋内の電気配線の検査を依頼する必要があります。

製品への損傷を避けるため、本製品の電源プラグをコンセントに差し込む前に、表示シールに記載された仕様がご家庭の周波数及び電圧と一致することを確かめてください。不明点がある場合、資格を有する電気技師にご相談ください。

⚠ 警　告

マルチソケットアダプターや延長コードを用いて製品を主電源につながないでください。火災を招く恐れがあり、製品に求められる安全性を保証できません。

安全上の理由により、本製品はビルトインされた状態でのみ使用できます。

本製品は安定しない場所（船上等）で使用してはなりません。

製品のケーシングを開けないでください。
お客様自身によって電気接続部や電気部品、機械部品を扱うことは非常に危険であり、操作上の障害を招く恐れがあります。

修理はミーレ認定の専門技術者のみが行う必要があります。他の場合には、保証は無効となります。

ミーレ製の純正部品が使用されている場合のみ、本製品の安全性を保証することができます。故障した場合は、必ずミーレ独自の純正スペア部品に交換してください。

プラグが電源コードから外れた場合、あるいはお買上げの製品にプラグが付いていない場合、資格を有する電気技師が製品を電源に接続する必要があります。

電源コードが損傷した場合、資格を有する電気技師が、必ずミーレが販売する専用コードに交換しなければなりません。

⚠ 警　告

設置やメンテナンス、修理を行う場合は、製品は電源から切り離して行ってください。設置が終了するまで、あるいはメンテナンスや修理作業が終了するまで、製品に電気が流れないようにしてください。

ゴキブリなどの害虫の侵入しやすいエリアについては、製品及びその周辺を常時清潔に保つように特に注意してください。ゴキブリなどの害虫を原因とする損傷は、保証の対象とはなりません。

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしないでください。電源コードが破損し、火災、感電の原因となります。

⚠ 注　意

正しい使用法

熱いドロワーや陶器で火傷をする恐れがあります。熱い皿を扱う際は、耐熱ポットホルダーやグローブで両手を保護してください。ホルダーやグローブが濡れたり湿ったりしないよう気を付けなければなりません。熱がより早く伝わり、熱湯傷や火傷の原因となります。

ビルトインウォーマーには、いかなるプラスチック容器や引火性物体も保管しないでください。製品のスイッチを入れた時、溶けたり引火したりする恐れがあり、火災の原因となります。

高温の放射によって、使用中の製品近くに置かれた物体が発火する恐れがあります。部屋を暖める目的で製品を使用しないでください。

製品に付属のすべり止めマットは、ペーパーキッチンタオルまたは類似の物とは絶対に取り換えないようにしてください。

ドロワーに物を乗せ過ぎたり、腰かけたりもたれかかったりすると、引き出し用レールが破損します。引き出し用レールは最大 25kg の荷重を支えることができます。

製品がキッチン用家具のドアの背後に設置された場合、家具のドアを開いた状態でのみ使用可能となります。製品のスイッチを切っている時には、ドアを閉めてください。

安全上のご注意

注　意

食品の入った未開封の缶詰や瓶詰をビルトインウォーマーで加熱しないでください。缶や瓶の内圧が高まり、破裂が生じます。それによってケガ及び火傷や損傷が生じる恐れがあります。

ドロワーの底面はスイッチを入れると熱くなります。ドロワーが開いている時には、底面に触れないように注意してください。

プラスチック容器やアルミホイル容器は高温で溶けます。ガラス、磁器等でできた耐熱性陶器のみを用いてください。

物を乗せたドロワーを開閉する際は、液体がこぼれて通気孔にしみ込まないよう注意してください。製品がショートする恐れがあります。

「食品の保温」機能は、熱い食品を保温するよう設計されたものであり、冷たい食品を温めるためのものではありません。ビルトインウォーマーに食品を入れる際は、それが十分に熱いことを確認してください。

温度が低すぎると、食品に細菌が繁殖する恐れがあります。食品を保温する際は、設定温度が十分に高いことを確認してください。

注　意

お手入れ

本製品の洗浄にはスチーム洗浄器具は使用しないでください。
スチームが電気部品にかかり、ショートを招く恐れがあります。

環境保護のために

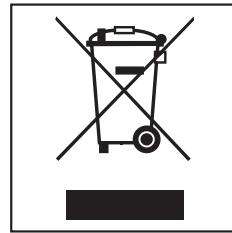
梱包材の廃棄処分

梱包材は製品を輸送時の衝撃から保護するためのものです。梱包材には廃棄する際に環境への影響が少ない材質を使用しているためリサイクルを推奨します。

梱包材をリサイクルすることで製造過程での原材料の使用を減らし、同時に埋め立て地での廃棄の量を削減することができます。

すべてのビニール包装、ビニール袋等を安全に処理し、乳幼児の手の届かない場所に保管してください。

使用済み製品の廃棄処分

電気および電子機器の中には取扱いや処分が不適切な場合、人間の健康や環境に危険を及ぼす恐れのある物質が含まれていることがあります。しかしながら、それらは製品が正しく機能するために不可欠なものです。したがって不要になった製品は、通常の家庭ゴミと一緒に処分することは避けてください。

不要になった製品を廃棄する際には、お住まいの自治体の指定する廃棄物処理施設に処分を依頼するか、弊社代理店にご相談ください。処分前の保管時にお子様に危険が及ばぬよう、十分にご注意ください。

初めてお使いになる前に

本製品に同梱の予備の型式表示シールを、本書の「アフターサービス、型式表示シール」のページに貼り付けてください。

初めてお使いになるときのクリーニングと加熱

- すべての保護フィルムを取り除いてください。
- すべり止めマットをドロワーから外し、スポンジ、温かいお湯と少量の食器用洗剤との混合液を用いて軽くこすってください。その後、柔らかい布で拭き取ってください。
- 湿った布で製品の内側、外側を軽くこすり、柔らかい布で拭き取ってください。
- すべり止めマットをドロワーの元の位置に戻してください。

次に、ドロワーを空の状態で最低 2 時間加熱します。

- オン / オフ ⏀ センサーに触れて製品のスイッチを入れてください。
- ディスプレイの ♨ マークが点灯するまで、‣≡ センサーに繰り返し触れてください。
- 右端の LED が点灯するまで、🌡 センサーに繰り返し触れてください。
- 2h のマークが点灯するまで、⏲ センサーに繰り返し触れてください。
- ドロワーを閉めてください。

ドロワーにはコンタクトスイッチが付いており、ヒーターやファンはドロワーが閉まっている時のみ作動します。

2 時間経過すると、自動的に製品のスイッチが切れます。

金属部品は保護コーティングがなされており、初回加熱時に多少のにおいを発する場合があります。においや蒸気はしばらくすると消え、接続や製品の不具合を示すものではありません。キッチンの換気がきちんとなされてることを常に確認してください。

機能

機能を選択する際は、‣≡ センサーに触れてください。選択に応じ、以下のマークが点灯します。

- カップやグラスの温め
- お皿や食器の温め
- 食品の保温
- 低温調理

最後に選択した機能が、次回ドロワーのスイッチを入れた時に自動的にディスプレイに表示されます。

製品には、暖かい空気をドロワー全体にむらなく行きわたらせるファンが付いています。ドロワーがカップ / グラス、またはお皿 / 食器機能で作動している間、ファンは継続的に作動します。「食品の保温」及び「低温調理」機能の場合は、周期的に作動します。

お皿や食器の温めと食品の保温を同時に使用できます。
その場合、「食品の保温」機能を選択してください。
お皿と食器は温めに、より時間がかかりますが、この機能を使うと非常に高温になる恐れがあります。ご注意ください。

温度設定

各機能にはそれぞれ温度領域があります。太字が工場で設定された推奨温度です。🌡 センサーに触れる度に、温度は 5 度ずつ変化します。

最後に選択した温度が、次回スイッチを入れた時に自動的にディスプレイに表示されます。（低温調理を除く）

温度表示	温度（℃）*			
	カップ	食器	保温	低温調理
■□□□□	40	60	65	65
□■□□□	45	65	70	70
□□■□□	**50**	**70**	**75**	75
□□□■□	55	75	80	80
□□□□■	60	80	85	**85**

* 空のドロワー中央部分で測定した概算温度

運転時間

製品は連続運転モードに設定されています。（低温調理を除く）
⏱ センサーに触れることによって、運転時間を選択することができます。一回触れると 1 時間、二回触れると 2 時間というように、最大 4 時間を選択できます。五回触れると連続運転モードに戻ります。

操作

連続運転モードの場合、ビルトインウォーマーから長時間離れないようにしてください。長時間に及ぶ食品の保温は、食品の乾燥さらには自然発火につながる恐れもあります。
製品には安全スイッチオフ機能が取り付けられていて､最大 12 時間の連続運転後､スイッチが自動的に切れます。

ビルトインウォーマーの操作方法

■ ドロワーを開けてください。

■ オン / オフ ① センサーに触れて、製品のスイッチを入れてください。

■ ディスプレイで使用したい機能が点灯するまで、繰り返し ‣≡ センサーに触れてください。

■ 温度を変えたい時は、その温度の LED が点灯するまで 🌡 センサーに触れてください。

■ 選択する運転時間（一時間単位）が点灯するまで、⏲ センサーに繰り返し触れてください。

■ ドロワーを閉めてください。

オン / オフセンサー ① は清潔に保ってください。センサーが汚れたり濡れたりすると、正しく反応しなかったり、意図せず製品のスイッチを作動させてしまう恐れがあります。

温度が食品の保温に必要な最低温度（65℃）を下回らないよう、必ず ♨ 機能を選択してください。

この機能は調理直後の食品、すなわちまだ熱い食品を保温するためのものです。冷めてしまった食品の再加熱を目的とするものではありません。

手順

- ♨ 機能を選択してください。
- 必要な運転時間を選択してください。
- 必要な温度に達するよう、ドロワーを 15 分間予熱してください。製品が加熱されている間に、空の食器をドロワーに入れてください。
- 予熱された食器をドロワーから出し、熱い食品を入れてください。食器をドロワーから出す時には、オーブン用グローブをはめてください。
- 液体が周辺にこぼれないように注意しながら、食器をドロワーにゆっくりと入れてください。

アドバイス

- 予熱された食器に熱い食品を入れるようにしてください。食器を予熱するためには、加熱中のドロワーに入れてください。
- 焼いたり炒めたりした食品のカリっとした食感を保ちたい時は、蓋をしないでください。
  これらの食品は、より高い温度で保温する必要があります。
- 水分の多い食品や液体、表面に膜が生じる可能性のある食品には、アルミホイルや蓋をしてください。
- 吹きこぼれを防ぐため、食器に食品を入れ過ぎないようにしてください。
- 調理直後の食品は、保温中の食品よりも熱くなっています。保温中の食品を予熱されたお皿でサーブするようにしてください。
- 食品の栄養分は調理する間に失われ、保温中にも減り続けます。保温時間が長いほど、失われる栄養分は多くなります。
- 加熱が進むので、長時間にわたって食品を保温しないことをお勧めします。
- ドロワーは乱暴に開け閉めしないでください。液体がこぼれて通気孔に流れ込む恐れがあります。
- ドロワーを頻繁に開け閉めすると、食品が冷めてしまう恐れがあります。

食品の保温

設定

食品	容器	容器の蓋	設定の温度	位置
				底面
ステーキ（レア）	皿	不要	■□□□□	○
ベーキング / グラタン	グラタン皿	要	□□□■□	○
ローストミート	皿	要	□□■□□	○
キャセロール	深皿	要	□□□■□	○
フィッシュ・フィンガー	フライパン（小）	不要	□□□□■	○
ミートソース	深皿	要	□□□■□	○
ベジタブルソース	深皿	要	□□□■□	○
グーラッシュ	深皿	要	□□□■□	○
マッシュポテト	深皿	要	□□■□□	○
ワンプレートミール	皿	要	□□□■□	○
ベークドポテト / 皮付きのゆでたじゃがいも	皿 / 深皿	要	□□■□□	○
シュニッツェル	フライパン（小）	不要	□□□□■	○
パンケーキ / ポテトパンケーキ	皿	不要	□□□□■	○
ピザ	皿	不要	□□□□■	○
皮なしのゆでたじゃがいも	深皿	要	□□□■□	○
グレイビーソース	深皿	要	□□□■□	○
シュトゥルーデル	皿	不要	□□□■□	○
白パンの温め	—	不要	■□□□□	○
ロールパンの温め	—	不要	■□□□□	○

- 食器をドロワー全体に並べてください。お皿を積み重ねると、個々の食器に比べ、加熱に時間がかかります。プレートを大量に積み重ねなければならない場合、ドロワーの前部に置いてください。
- 大きな盛付皿を通気孔のすぐそばに置かないでください。温風の出口を塞ぎ、食器が均等に加熱されなくなります。
- カップやグラスに関しては、最高温度（60℃）を超えないよう、必ず 機能を選択してください。
- 加熱された食器は急速に冷めてしまいます。使う直前までドロワーから出さないでください。

加熱時間

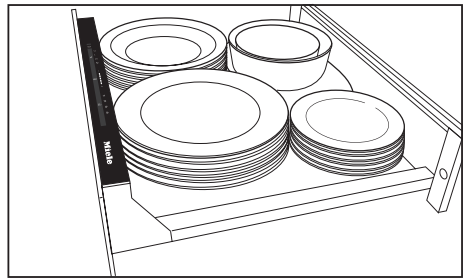
様々な要因が加熱時間に影響します。

- 食器の素材や厚さ
- 食器の量
- 食器の並べ方
- 温度設定

そのため時間は以下の目安を参考にしてください。
設定での、所要時間の目安は以下の通りです。

- 6 人分の食器セットの加熱は約 30 ～ 35 分
- 12 人分の食器セットの加熱は約 40 ～ 45 分
- 本製品をお使いになるうちに、それぞれのご家庭においての最適な設定がわかるようになります。

容量

収容可能な量は主に、食器のサイズや重量に関係します。
ドロワーには物を乗せ過ぎないようにしてください。ドロワーの最大荷重能力は 25kgです。

収容のパターンの目安です。

- 6 人分食器セット：

ディナープレート 6 枚	直径 26cm
スープ皿 6 枚	直径 23cm
デザート皿 6 枚	直径 19cm
楕円形の皿 1 枚	32cm
ボウル 1 枚	直径 16cm
ボウル 1 枚	直径 13cm

あるいは

- ディナープレート 12 枚　直径 26cm
- スープ皿 18 枚　直径 23cm

食器の温め

– スープカップ 16 個	直径 10cm
– ディナープレート 6 枚	直径 26cm
スープ皿 6 枚	直径 23cm
– ピザプレート 6 枚	直径 36cm
– エスプレッソカップ 72 個	直径 5.9cm
– カプチーノカップ 30 個	直径 8.8cm
– グラス 30 個	直径 6.7cm / 高さ 8cm

低温調理では、肉は長時間かけて低温で調理されます。この方法を用いると、ゆっくりと調理されることで肉から失われる水分は少なくなり、ジューシーさや柔らかさが保たれます。

この調理方法は、大きくて柔らかい肉に特に適しています。おいしい料理を作るためには、肉の質が非常に重要です。

正確な温度で調理するために料理用温度計を用いて肉の中心温度を測ることをお勧めします。

ビルトインウォーマーでは、ミーレのスチームオーブンまたはオーブンのフードプローブ（食品温度計）は使用しないでください。

中心温度

食品は、ビルトインウォーマーで中心温度が最高 70℃になるまで加熱調理することができます。中心温度 70℃以上に加熱する必要のある肉は、ビルトインウォーマーでの調理には適していません。

中心温度の表示によって肉の中心部の火の通り具合がわかります。中心温度が低いほど、火の通り具合は弱くなっています。
45-50℃＝レア
55-60℃＝ミディアム
65℃＝ウェルダン

調理時間

調理時間は肉の大きさに左右され、1 時間～6 時間かかります。
選択した時間に 15 分の加熱時間が加えられます。
例：1h を選択する場合、実際の運転時間は 1 時間 15 分となります。

低温調理に関する注意点

– 風味を最大限に引き出すため、肉は吊るしておきます。
– おいしい料理を作るためには、肉の質が非常に重要です。
– 肉は室温に保ちます。準備にかかる約 1 時間前には冷蔵庫から取り出してください。
– クッカー等で強火で肉の表面全体に焼き色を付けてください。

手順

■ 低温調理機能を選択してください。製品は自動的に 15 分間予熱され、その後、設定した温度と運転時間で作動します。例：85℃、4h（ミディアム サーロイン・ジョイント、1kg、厚さ約 3cm）

■ 製品の予熱中、肉をクッカー等で、強火で表面全体に焼き色を付けてください。

■ 肉を耐熱性の皿に乗せてください。

低温調理

■ 先端が中心部に触れるよう、料理用温度計を肉に差し込みます。誤った測定値が示される恐れがあるので、骨や脂肪の層に触れないよう十分に気を付けてください。

■ 皿をドロワーに入れます。

別の設定で調理する場合、次ページの表をご覧ください。

■ 低温調理機能を選択してください。

■ 必要な温度を選択してください。

■ 必要な運転時間を選択してください。

アドバイス

– 肉はすぐに切り分けることができます。取り出しておく必要はありません。

– 低温または低い中心温度で調理された肉は、サーブされるまで本製品で問題なく保温できます。料理の出来栄えには影響しません。

– 急速に冷めないように肉は予熱した皿でサーブしてください。

調理一覧表

肉の種類	焼き時間	中心温度 * （℃）	調理時間 （単位：分）	設定温度
		牛肉		
フィレ 約 1,200g	4 ～ 6 分 6 ～ 8 分 8 分	45-50 55-60 65	105-135 160-190 195-225	□■□□□ □□□■□ □□□□■
フィレ 約 600g	4 ～ 6 分 6 ～ 8 分 8 分	45-50 55-60 65	90-120 130-155 160-190	□■□□□ □□□■□ □□□□■
メダリオン 厚さ 3-4cm	片面につき 1 分 片面につき 1 ～ 2 分 片面につき 2 分	45-50 55-60 65	40-50 60-80 90-110	□■□□□ □□□■□ □□□□■
サーロイン・ジョイント 約 400g	4 ～ 6 分 6 分 8 分	45-50 55-60 65	90-120 120-145 145-175	□■□□□ □□□■□ □□□□■
サーロイン・ジョイント 約 600g	4 分 6 ～ 8 分 8 分	45-50 55-60 65	115-135 150-180 225-255	□■□□□ □□□■□ □□□□■
サーロイン・ジョイント 約 1.5kg	8 分 8 ～ 10 分 10 ～ 12 分	45-50 55-60 65	120-150 250-280 300-330	□■□□□ □□□■□ □□□□■
ランプステーキ 約 180g	片面につき 1 分 片面につき 1 ～ 2 分 片面につき 2 分	45-50 55-60 65	50-60 80-90 120-140	□■□□□ □□□■□ □□□□■
		子牛肉		
フィレ 約 1,200g	5 分 6 分 6 ～ 7 分	45-50 55-60 65	115-145 150-180 155-185	□■□□□ □□□■□ □□□□■
フィレ 約 600g	4 ～ 6 分 6 分 6 ～ 8 分	45-50 55-60 65	75-95 90-120 125-155	□■□□□ □□□■□ □□□□■
メダリオン 厚さ 3-4cm	片面につき 1 分 片面につき 1 ～ 2 分 片面につき 2 分	45-50 55-60 65	40-50 60-80 90-110	□■□□□ □□□■□ □□□□■
ステーキ 約 160g 厚さ 2cm	片面につき 1 分 片面につき 1 ～ 2 分 片面につき 2 分	45-50 55-60 65	35-50 60-80 75-90	□■□□□ □□□■□ □□□□■

* 45-50℃ レア / 55-60℃ ミディアム / 65℃ ウェルダン

低温調理

肉の種類	焼き時間	中心温度 * （℃）	調理時間 （単位：分）	設定温度
豚肉				
フィレ 約 350g	5 ～ 6 分	60 65	90-110 120-140	□□□■□
カッスラー （塩漬けしたあばら肉） 約 700g	6 ～ 8 分	65	180-200	□□□□■
カッスラー （塩漬けしたあばら肉） 約 1.5kg	8 分	65	195-225	□□□□■
ポーク・ロイン 約 1.5kg	8 ～ 10 分	65	210-240	□□□□■
ポーク・ロイン 約 700g	6 ～ 8 分	65	180-210	□□□□■
メダリオン 厚さ約 4cm	片面につき 2 分 片面につき 2 ～ 3 分	60 65	75-95 100-120	□□□■□
ルーラード（肉巻き） 約 150g、 厚さ 1/2cm	4 ～ 6 分	65	150-180	□□□□■
スペアリブ	片面につき 4 ～ 6 分	65	165-195	□□□□■
鶏肉				
鴨胸肉約 350g	5 ～ 6 分	65 70	45-65 80-95	□□□■□ □□□□■
鶏胸肉約 160g	片面につき 2 ～ 3 分	70	45-60	□□□□■
プーラルド 胸肉約 250g	片面につき 2 ～ 3 分	70	60-80	□□□□■
七面鳥胸肉 約 800g	6 ～ 8 分	70	150-180	□□□□■

* 豚肉＝ 60℃ ミディアム / 65℃ ウェルダン
鴨胸肉＝ 65℃ ミディアム / 70℃ ウェルダン

肉の種類	焼き時間	中心温度 * （℃）	調理時間 （単位：分）	設定温度
子羊肉				
子羊のあばら肉 約 170g	3 分 4 分	60 65	90-100 110-130	□□□■□ □□□□■
子羊のあばら肉 約 400g	3 ～ 4 分 4 ～ 6 分	60 65	100-130 120-150	□□□■□ □□□□■
子羊のサドル肉 骨なし（約 600g）	4 分 6 分	60 65	90-120 130-160	□□□■□ □□□□■
骨抜き子羊の脚 約 1.2kg	8 ～ 10 分	65	330-360	□□□■□
ジビエ				
鹿肉メダリオン 厚さ 3-4cm	片面につき 1 ～ 2 分 片面につき 2 分	60 65	80-100 110-140	□□□□■
鹿肉骨なしサドル肉 約 800g	4 ～ 5 分 6 ～ 8 分	60 65	135-150 165-180	□□□□■
雄骨なしノロジカの サドル肉 約 800g	4 分 6 分	60 65	120-135 150-165	□□□□■
野兎のもも肉 約 250g	5 ～ 7 分	65	210-230	□□□□■
イノシシのロースト 約 600g	6 ～ 8 分	70	190-220	□□□□■

* 子羊肉＝ 60℃ ミディアム / 65℃ ウェルダン
ジビエ＝ 60℃ ミディアム / 65℃ ウェルダン /70℃ ウェルダン

他の用途

食品の種類	容器	容器の蓋	♨ 設定の温度	☕ 設定の温度	位置 底面	運転時間（時間：分）
ベリーの解凍	ボール／深い皿	不要	■□□□□		○	0:50
ゼラチンの溶解	ボール	不要	□□□□■		○	0:15
パン生地の発酵	ボール	要（皿）		■□□□□	○	0:30
ヨーグルト作り	蓋付きヨーグルトビン	—		□■□□□	○	5:00
ライスプディング（調理の仕上げ）	深い皿	要（蓋）	□□□□■		○	0:40
チョコレートを溶かす	ボール	不要	□□□□■		○	0:20
冷凍野菜の解凍	ボール	不要	□□■□□		○	1:00

ケガの危険
本製品を掃除するときは、スチームクリーナーは絶対に使用しないでください。蒸気が部品に達するとショートする恐れがあります。

損傷の危険
不適切な洗浄剤は製品の表面を傷つける恐れがあります。製品の洗浄には、必ず家庭用の食器用台所洗剤を使用してください。

使用後は必ず製品全体をお掃除し、乾かしてください。お手入れ前には製品を安全な温度まで冷却してください。

本製品の前面と内部

汚れはすぐに拭き取ってください。
汚れを放置しておくと落とせなくなる可能性があり、引き出し前面が変形または変色する原因になります。

本製品の前面は、薄めた食器用台所洗剤を布またはきれいなスポンジにつけて掃除します。柔らかい布で拭き取ります。また、洗浄剤を使わない清潔で湿ったマイクロファイバークロスもご使用になれます。

本製品の引き出し前面は、傷つきやすい材質でできています。ガラス表面に傷が付くと、破損につながる恐れもあります。

不適切な洗剤を使用すると、表面が変形または変色することがあります。

オン/オフセンサー ⓘ は清潔にしておかなければなりません。センサーが汚れたり濡れたりすると、反応しなかったり、意図せず製品のスイッチを作動させてしまう恐れがあります。

本製品表面の損傷を防ぐため、以下のものは使用しないでください。

- ナトリウム化合物、アンモニア、酸、塩素系漂白剤を含む洗浄剤
- カルキ除去剤を含む洗浄剤
- 研磨剤入りの洗剤（磨き粉、クリームクレンザーなど）
- 溶剤を含む洗剤
- ステンレス用の洗剤
- 食器洗い機用洗剤
- オーブン用スプレー
- ガラス用洗剤
- 研磨剤入りの硬いスポンジやブラシ（なべ磨き用スポンジなど）
- 尖った金属べら

掃除とお手入れ

すべり止めマット

すべり止めマットは取り外して洗うことができます。

■ すべり止めマットは、薄めた食器用台所洗剤を使用して手洗いし、布で水分を拭き取ってください。

すべり止めマットは、完全に乾いてから引き出し内に戻してください。

食器洗い機や洗濯機ですべり止めマットを洗わないでください。

絶対に乾燥機やオーブンですべり止めマットを乾かさないでください。

こんなとき、どうしたらいい？

本製品をご使用いただくにあたって、トラブルが生じた場合は、以下のトラブルシューティングガイドを参考にして対応してください。小さな問題は簡単に解決していただけます。

ただし、下記の注意点には十分ご留意ください。対応後も正常に機能しない場合や判断が難しい場合は、ミーレ・ジャパンコンタクトセンターまでお気軽にお問い合わせください。

お客様自身による修理や不適切な修理は、ケガや本製品の損傷を引き起こす可能性があります。
電気機器の修理は、必ず地域および国の安全基準に厳密に従って、適任な有資格者が行わなければなりません。正規の修理技術者以外による作業によって生じた損害は、保証対象外となります。

問題点	考えられる原因	対策
製品が加熱されない	本製品の電源プラグが入っていない。	プラグを差しこみます。
	ヒューズが切れている。	ブレーカーを戻します。製品のスイッチを入れ直しても加熱されない場合は、有資格の電気技師またはミーレのコンタクトセンターにご相談ください。
食品が十分に温まらない	「食品の保温」（♨）機能が選択されていない。	正しい機能を選択してください。
	温度設定が低すぎる。	温度設定を上げてください。
	通気孔が塞がれている。	空気の自然な流れを確保してください。
食品が熱すぎる	「食品の保温」（♨）機能が選択されていない。	正しい機能を選択してください。
	温度設定が高すぎる。	温度設定を下げてください。

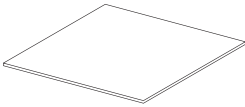
こんなとき、どうしたらいい？

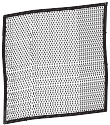
問題点	考えられる原因	対策
食器が十分に温まらない	「お皿、食器の温め」（　）機能が選択されていない。	正しい機能を選択してください。
	温度設定が低すぎる。	温度設定を上げてください。
	通気孔が塞がれている。	空気の自然な流れを確保してください。
	陶器の加熱所要時間を十分に満たしていない。	陶器の加熱所要時間には、様々な要因が影響します（「食器の温め」を参照）。
食器が熱くなりすぎる	「お皿、食器の温め」（　）機能、または「カップやグラスの温め」（　）機能が選択されていない。	正しい機能を選択してください。
	温度設定が高すぎる。	温度設定を下げてください。
ビルトインウォーマー使用時にノイズが発生する	ドロワーに熱を均等に伝えるファンが原因で、ノイズが発生している。ファンは、「食品の保温」機能及び「低温調理」機能が選択されている場合、周期的に作動する。	これは故障ではありません。

オプションのアクセサリー

ミーレでは、お手元のミーレ製品に関し、便利なアクセサリーをご用意しています。

製品に関しては、オンライン購入、あるいはミーレコンタクトセンターでご注文いただけます（連絡先は最終ページをご覧ください）。

すべり止めマット

食器をしっかり固定します。

マイクロファイバークロス

指紋や軽い汚れを除去します。

設置に関する安全上のご注意

▶ 製品を主電源に接続する前に、型式表示シールのデータ（電圧と周波数）が主電源と一致していることを確認してください。

製品の損傷を避けるため、データが一致していなければなりません。不安な場合は、有資格の電気技師にご相談ください。

▶ 製品をビルトインした後、コンセントの抜き差しが容易でなければなりません。

▶ ビルトインウォーマーは、組み合わせができるミーレ機器と設置する場合のみ、ビルトインが可能です。それ以外の製品との併用で本製品を操作する場合、スムーズな運転についてミーレは保証いたしかねます。

▶ ビルトインウォーマーと組み合わせる機器のビルトインは、双方の重量に耐えうる固定された棚板に取りつけられなければいけません。

▶ 組み合わせる機器はビルトインウォーマーに間に棚板を置かず直接のせてビルトインできます。

▶ 製品のビルトインにあたっては、以下のことが必要です。

– ドロワーの中身が見える。これによって、熱い食品の吹きこぼれによる火傷を防ぐことができます。

– ドロワーを完全に引き出せるだけのスペースが確保されている。

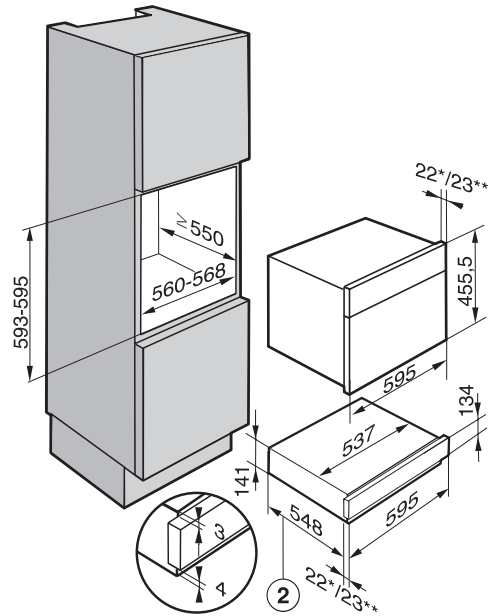
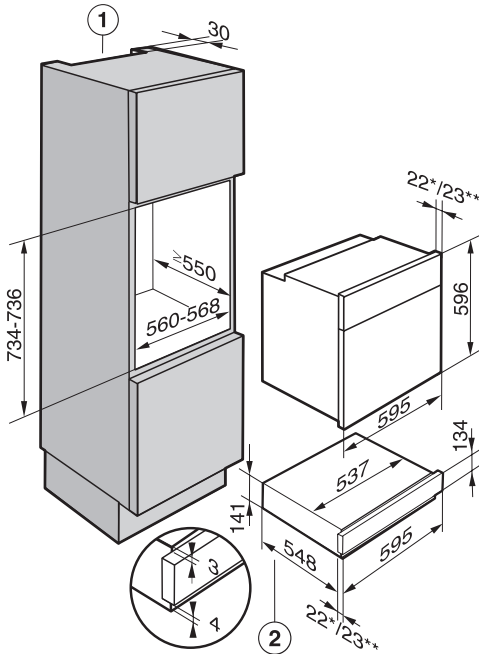
▶ 設置に必要な寸法は、本製品と組み合わせて設置する機器によって異なります。必要な開口寸法を確保するためには、組み合わせる機器のビルトイン寸法にビルトインウォーマーのビルトイン寸法を加えなければなりません。

本製品と組み合わせて設置する機器の設置施工手順書を必ずお読みください。

本説明書に記載の寸法は、いずれも mm（ミリメートル）を単位としています。

ESW 6114 / ESW 6214

電気オーブン
H2*B(P)、H6*B(P)

電子レンジ機能付オーブン
H6*BM

① 熱洗浄付オーブン設置時に必要な排気口

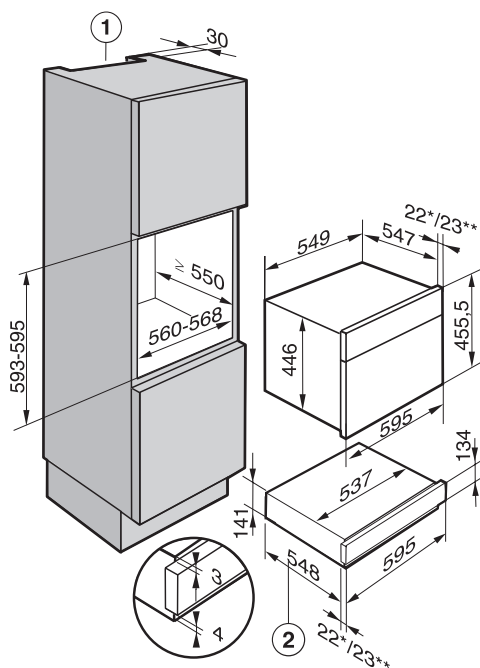
② 主電源ケーブルを含むビルトイン寸法

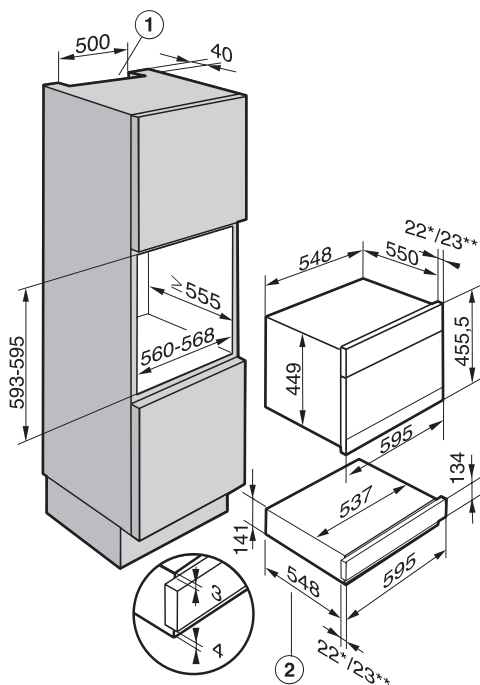
* 前面ガラスの製品

** 前面金属の製品

ビルトイン寸法

スチームオーブン DGC 63*/ DGC 64*

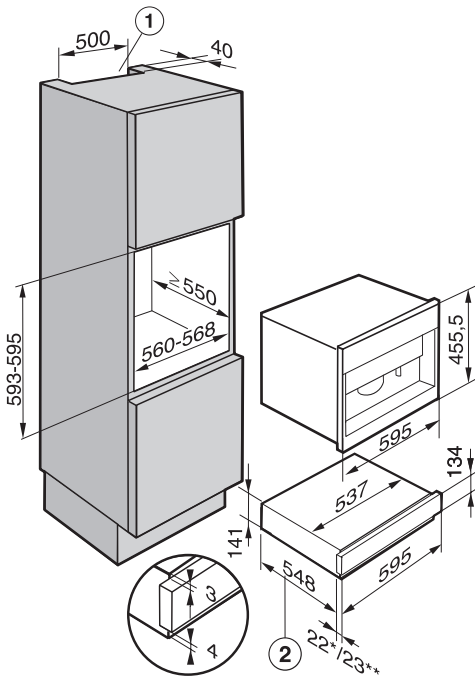
スチームオーブン XL DGC 65*/ DGC 66*/ DGC 68*

① スチームオーブン設置時に必要な排気口

② 電源ケーブル接続を含むビルトイン寸法

① スチームオーブン XL 設置時に必要な排気口

② 電源ケーブル接続を含むビルトイン寸法

* 前面ガラスの製品

** 前面金属の製品

エスプレッソマシン
CVA 6401、CVA 68*

② 電源ケーブル接続を含むビルトイン寸法

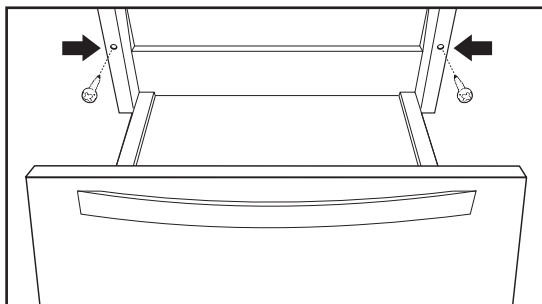
* 前面ガラスの製品

** 前面金属の製品

設置

ドロワーの底面が清潔で水平になっていることを確認してください。このことは、製品が正常に機能するために重要です。

■ 製品を蒸気ストリップに届くまでキャビネットに押し込み、調節してください。

■ ドロワーを開き、付属の 2 本のネジを使って製品をキャビネットの側壁に固定してください。

■ 組み合わせる機器の設置、施工手順書に従って設置してください。

電源接続

電気配線等の作業は、すべて厳正に国および地域の電気設備基準にしたがって適任な有資格者が行わなければなりません。
無資格者による設置、修理、その他の工事は危険です。当社は、無許可の工事の責任は負いかねます。
設置または修理作業が完了するまで、本製品の電源を切ってあることを確認してください。
本製品は必ず正しく設置してから使用してください。すべての電気部品を確実に遮へいするには正しく設置する必要があります。充電部は露出させないでください。
本製品を延長コードで電源と接続しないでください。延長コードを使用した場合、本製品の安全性は保証されません。

電圧、定格消費電力、アンペア数については、型式表示シールに記載してあります。これらの数値が屋内の主電源に一致していることを確認してください。

本製品の接続は、必ず電気設備基準に合ったブレーカーを経由して行ってください。

また、開閉スイッチは容易に点検できる位置に設けることが必要です。

＜重要＞

単相 100V 専用コンセントコードにて納品されます。

コンセントの形状を確認の上、確実に接続してください。

＜警告＞

本製品は、必ず接地（アース）してください。

＜重要＞

本製品の電気的安全性は、電気設備基準に合った有効な接地を行って初めて約束できます。この基本的な安全基準を電気工事士がテストすることはとても重要なことです。
感電などの不十分な接地の結果に対する製造者責任は負いかねます。

直接的または間接的に、不正な設置や接続が行われた場合の被害・損害に対しては、いずれの場合も製造者責任を負いかねます。

アフターサービス、型式表示シール

ご自分では修理できない故障が生じた場合や、本製品が保証期間中の場合は、下記にお問い合わせください。

- ミーレ販売代理店
- ミーレ・ジャパンのコンタクトセンター（最終ページを参照）

コンタクトセンターにお問い合わせになる場合、型式表示シールに記載された、ご使用の機器の型番と製造番号をお知らせください。

■ 修理受付および製品に関するご相談や使い方についてのお問い合わせは月－金（土日祝休）の 9:00 から 17:30 までとさせていただきます。

愛情点検

長年ご使用のビルトインウォーマーの点検を!

ご使用の際、
このようなことはありませんか

- ●電源コード、プラグが異常に熱い。
- ●運転が時々止まる。
- ●本体に触れると電気を感じる。
- ●焦げ臭いニオイがする。
- ●運転中に異常音や振動がある。
- ●タイマーが途中で止まることがある。
- ●その他の異常や故障がある。

● 使用を中止してください ●

このような場合、事故防止のため、スイッチを切りコンセントから差し込みプラグを抜いて、必ずお求めの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険な場合がありますから、絶対になさらないでください。

ご不明な点は下記までお問い合わせください。

ミーレ・ジャパン株式会社

コンタクトセンター (通話料無料) 0120-310-647

〒153-0063 東京都目黒区目黒2-10-11 目黒山手プレイス

www.miele.co.jp

M.-Nr. 09 896 200/00

ja-JP